

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-GRA-05
			Unidade: Usina Granelli Ltda
	MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR		Revisão: 06
			Data Revisão: 05/01/2026
			Página: 1 de 2

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL:	USINA GRANELLI LTDA		
ENDEREÇO:	FAZENDA SÃO BENEDITO, S/N, PARAISOLÂNDIA		
CIDADE:	CHARQUEADA	CNPJ:	56.624.174/0001-80
UF:	SÃO PAULO	CEP:	13515-000 - CAIXA POSTAL 08
TEL.:	(19) 3486-1719	E-MAIL:	qualidade@usinagranelli.com.br

2. PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR		
FABRICANTE:	USINA GRANELLI LTDA	MARCA:	GRANELLI
TIPO DE EMBALAGEM:	A GRANEL E/OU A COMBINAR	CONTEÚDO LÍQUIDO:	A COMBINAR
VALIDADE:	24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO	NCM NF:	N/A

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O melaço é proveniente do açúcar, cuja fórmula química é $C_{12}H_{22}O_{11}$ e peso molecular de 342 mg/L, sendo composto por:

Sacarose: 40,0 a 80,0%;
Glicose + Frutose: 9,0 a 14,0%;
Sais minerais: $\leq 10,0\%$

Produto apresentado na forma líquida, de cor marrom escuro, com sabor doce característico. As características podem variar conforme a especificação do produto.

Classificação do produto: ingrediente industrial.

Produto não destinado ao consumo direto.

APLICAÇÃO / USO PRETENDIDO

Utilizado principalmente na fabricação de etanol e cachaça. Também atende a outros segmentos, tais como: pecuária, agricultura, fertilizantes e/ou como ingrediente para produtos formulados.

ARMAZENAGEM / CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO

Conservar a embalagem sempre fechada, em ambiente seco e arejado, isento de umidade, calor, odores fortes, longe de produtos químicos e de materiais de limpeza. Utensílios para a manipulação do produto devem estar limpos, secos e íntegros.

TRANSPORTE

Granel e container.

FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO

Destinado a indústrias.

POPULAÇÃO SENSÍVEL

O produto não contém glúten e lactose. Por não fazer parte de grupos de alimentos alergênicos, tais como trigo, leite e derivados, peixe e frutos do mar, amendoim, entre outros (Carneiro e Costa, 1981), não se aplica a caracterização de população sensível.

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

Produto não geneticamente modificado, ou seja, não OGM.

Homologador: Maria de Fátima A. N. Freire

Aprovador: Ana Paula Dias Bacin Amstalden

	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Código: FT-GRA-05
			Unidade: Usina Granelli Ltda
	MELAÇO DE CANA DE AÇÚCAR		Revisão: 06
			Data Revisão: 05/01/2026
			Página: 2 de 2

3. FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	MÉTODO DE ANÁLISE
Brix	≥ 75,00	%	UGCQ.: 06.014
Pol	≥ 30,00	%	UGCQ.: 11.001
Pureza	≥ 40,00	%	UGCQ.: 11.001
ART	≥ 45,00	%	UGCQ.: 11.001
Acidez Sulfúrica	≤ 10,00	mg/L	UGCQ.: 06.001
pH	4,50 a 6,00	-	UGCQ.: 06.010

4. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 5 g (1 colher de chá)			
	100 g	5 g	%VD*
Valor energético (kcal)	300	10	1
Carboidratos (g)	80	3	2
Açúcares totais (g)	65	1	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

5. REFERÊNCIAS

MÉTODOS ANALÍTICOS PARA O CONTROLE DA PRODUÇÃO DE AÇÚCAR E ÁLCOOL, 3ª edição, FERMENTEC, Piracicaba, 2003.

6. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
01	Emissão inicial	14/10/2019
02	Revisão dos parâmetros físico-químicos	01/04/2020
03	Revisão dos parâmetros físico-químicos	11/12/2023
04	Revisão geral da especificação técnica do produto	07/04/2025
05	Revisão dos parâmetros físico-químicos	14/08/2025

Homologador: Maria de Fátima A. N. Freire	Aprovador: Ana Paula Dias Bacin Amstalden
---	---